

神戸牛特選カルビ

当店自慢の最高級の神戸牛を是非ご賞味下さい。

ヘレカルビ

牛一頭から少量しか取れない希少部位で
あっさりとした食感です。
濃厚な旨味が凝縮されたような味が楽しめます。

¥2,200 (税込 ¥2,420)



タテバラ

肉質はきめが細かく、ややかためですが
味わいはこってりとしていて甘め。
肉の濃厚なうま味が堪能できます。

¥1,750 (税込 ¥1,925)



ササバラ

繊維質な肉質で柔らかく
サクサクといった歯ごたえで
簡単に噛み切れます。

¥1,750 (税込 ¥1,925)



インサイドスカート

独特の肉のコクがあり、特にレアで焼いた場合は
噛み切ると溶けすぎずに残った脂が口の中に
あふれだし、舌の上でトロトロになります。

¥1,750 (税込 ¥1,925)



中落ちカルビ

こってり感は間違いなく最強クラス。
この脂っぽさがたまらないという
肉マニアにオススメです。

¥1,750 (税込 ¥1,925)